



RETNINGSLINJER KJØKKEN FOR DEG SOM BENYTTER ELLER LEIER KANTINEKJØKKENET

- Alt av utstyr som tilhører kjøkkenet settes på plass der dere fant de. Ta gjerne bilde slik at dere husker hvor dere fant utstyret.
- Gulv moppes/vaskes. Tøm søppelbeholdere, nye poser settes i. Forlat kantinekjøkkenet rent og ryddig.
- Oppvaskmaskinen behandles i henhold til rutine, se egen plansje for fremgangsmåte. Nedenfor presiseres ekstra viktige punkt ved bruk av maskinen:

Alt som skal i oppvaskmaskinen, MÅ skylles av først.

Ved oppstart av maskinen: Oppvaskmaskinen må få fylle seg før du benytter den. FILL vil da stå på displayet. Den må også oppnå riktig temperatur før man kan ta den i bruk. Når «» ikke lyser lenger på displayet og maskinen har oppnådd en temperatur på 62 grader eller høyere, kan man starte å kjøre oppvask.

NB- MEGET VIKTIG: Når du skal avslutte bruken av oppvaskmaskinen, MÅ du huske å slå den av, se bilde:



Knapp for å slå på og av
oppvaskmaskinen

- Stekeovn behandles i henhold til rutine, se egen plansje for fremgangsmåte.
- Ved bruk av kjøleskap ryddes og vaskes kjøleskapet etter endt bruk.

OVERSIKT MED ANTALL PÅ SERVISE OG BESTIKK

107 GAFFLER

118 KNIVER

106 SPISESKJEER

126 TESKJEER

120 MIDDASTALLERKENER (I NOE ULIK STØRRELSE)

115 DYPE TALLERKENER

86 KAKEFAT

120 VINGLASS

117 VANNGLASS UTEN RILLER

33 VANNGLASS MED RILLER

132 KAFFEKOPPER

210 ASJETTER TIL KAFFEKOPPER